

以绿色供应链破解零售困局,今年前4个月销售额同比增长10%

逆势突围!盛客隆底气何来

□文/图 本报记者 王雪

近年来,实体零售业承压前行,青岛盛客隆集团却在2025年前4个月交出销售额同比增长10%的亮眼答卷。这家扎根民生消费领域的西海岸新区本土企业,销售收入如何实现逆势增长?“我们用‘自有品牌创新+绿色供应链+产地直采直送’打破行业困局。”盛客隆集团董事长姜科勤表示,面临前所未有的挑战,盛客隆集团积极调整战略布局,在供应链建设与产品结构创新上下功夫,主动迎合大健康消费理念,践行“绿色生活引领者”发展蓝图,建立起独具特色的绿色消费体系。

日前,记者走访盛客隆集团各零售门店,通过“一根油条”“一颗洋葱”“一块鲜肉”挖掘这家企业的绿色突围密码。



新闻更精彩
扫码看视频



▲青岛盛客隆现代农业基地生产的洋葱正申报国家绿色食品认证。



▲盛客隆推出早餐供应服务。



▲盛客隆将甘肃牛肉引入新区市场。

清晨6时,盛客隆康桥首府门店前香气四溢。面点师于福伟将提前做好好的面块下入油锅里,随着“滋滋”一声,面块很快膨胀、浮出油面。仅需三分半钟,油条便出锅了。“自从盛客隆推出了早餐服务,我基本上每天晨跑结束都会过来买一些带回家,这里的早餐干净卫生,价格也很实惠。”家住康桥首府小区的李洁说。

一根油条 // 自有品牌打开市场空间

“这些用于制作油条、手抓饼的面块,都是我们提前一天在水兵厨房制作出来然后进行速冻的,这样既能保证食材新鲜,又能节约制作时间。”盛客隆集团水兵厨房经理王晓坤介绍,从去年开始,盛客隆集团便创新打造水兵厨房民生类产品:

借助水兵厨房生产资源优势与旗下26家实体商超客源优势推出早餐供应服务,为市民提供油条、手抓饼、油炸糕、茶叶蛋、现磨豆浆、小米粥等餐品;卤货销售遵循“日日清”原则,实现商品日产自销不隔夜。

除了新推出早餐供应服务,盛

客隆集团还有自有品牌拳头产品——“航供”系列产品。凭借自身强大的物流配送优势,盛客隆集团结合当下消费现状及消费者喜好,精心打造“航供”系列产品,涵盖奶粉、酒水、粮食、调味品等20多个品种。“航供”系列产品凭借“高颜值+高品质”赢得了消费者广泛认可,成为盛客隆集团响亮的“金字招牌”。

在距离康桥首府门店近50公里的青岛盛客隆现代农业基地,一批洋葱正在等待配送车辆的到来。基地技术员杨小娜介绍,这批洋葱有着特殊身份——每个都带着“三无身份证”(零化学农药、零激素、零重金属)。如今,它们正在申报国家绿色食品认证,届时,盛客隆集团将有18个单品荣膺国家绿色食品称号。每天6时,工作人员准时从基地采摘蔬菜,确保最新鲜放心的蔬菜从田间地头直达新区市民餐桌。

一颗洋葱 // 绿色供应链获顾客认可

在盛客隆人民路店,经中国绿色食品发展中心认定的绿色食品证书摆在各自蔬菜区的醒目位置。“我基本上每天都来盛客隆采购蔬菜,这些蔬菜都有绿色食品证书,吃起来放心。”新区市民李增香说。

此外,秉承“精、特、优”种植理念,盛客隆现代农业基地不断开拓创新,积极引进新技术、新项目。与青岛农业大学、中国石油大学(华东)等高

校合作,推出无抗鸡蛋、海洋生物鸡蛋等新产品。这些产品凭借独特口感和卓越品质,赢得消费者广泛青睐。

依托自建的万亩绿色种植基地,盛客隆集团将重心转向品质增值:凭借1800亩蔬菜基地、7360亩大米种植基地、992亩小米种植基地,盛客隆集团搭建起健全的供应链条,种植全过程严格遵循绿色食品种植原则,实现土壤有机化、管理智

能化,同时配备专业检测室,为消费者“舌尖安全”保驾护航。

“现在消费者买的不仅是产品,更是信任。”姜科勤说,他开通了“盛客隆老姜”微信视频号,视频中,他经常出现在各个大棚里,为消费者现场介绍盛客隆韭菜、茭瓜、生态鸡、海洋生物鸡蛋等明星产品的生产过程。“我们不但要研究绿色生态种植、养殖,也要为消费者进行这方面的科普,让大家吃得放心、吃得明白。”姜科勤说。

“甘肃牛肉到店啦”“甘肃高原散养生态猪肉下午3点准时到店,欢迎大家选购”……在盛客隆各销售门店的微信群里,类似这样的通知总是备受关注。

“这肉确实香!色泽鲜亮、肥瘦均匀,价格也公道。”看到消息,新区市民李清迅速赶到盛客隆锦绣城店,挑选刚刚到店的甘肃岷县高原散养生态猪肉。在鲜肉区,前来选购

一块鲜肉 // 产地直采引入稀缺好品

生态猪肉的顾客络绎不绝。不一会儿,满满当当的货架便空出大半。

“甘肃岷县高原散养生态猪肉的进购量一直在增加,但依然不够卖。因为这肉口感好、味道香,回头客越来越多。”盛客隆集团副总经理刘明友表示,甘肃岷县黑猪散养在海拔2800米的高原,以大自然为家,

户外活动量大,食物以谷物、米糠、野菜为主,不吃任何复合饲料,冬天饮用天然雪水,夏天饮用冰川冷泉,生长期均达12个月以上,因此肉质紧实、肌理分明,吃起来格外鲜香。

为确保产品的质量与安全,青岛盛客隆集团在采购、加工、运输等各个环节都实施了严格的质量控

制:引进先进的加工技术和设备,对产品进行精细化处理,以保持其最佳口感和营养价值;通过自有冷链运输和严格的检测流程,确保产品在整个供应链中的新鲜度和安全性。“尤其是我们的甘肃牛肉,均经过严格检测并配备可追溯二维码,真正做到源头保质、透明可视、全程可控。”姜科勤说,“我们就是要卖别人没有的稀缺好品。”